cloer

Bedienungsanleitung
Instruction Manual

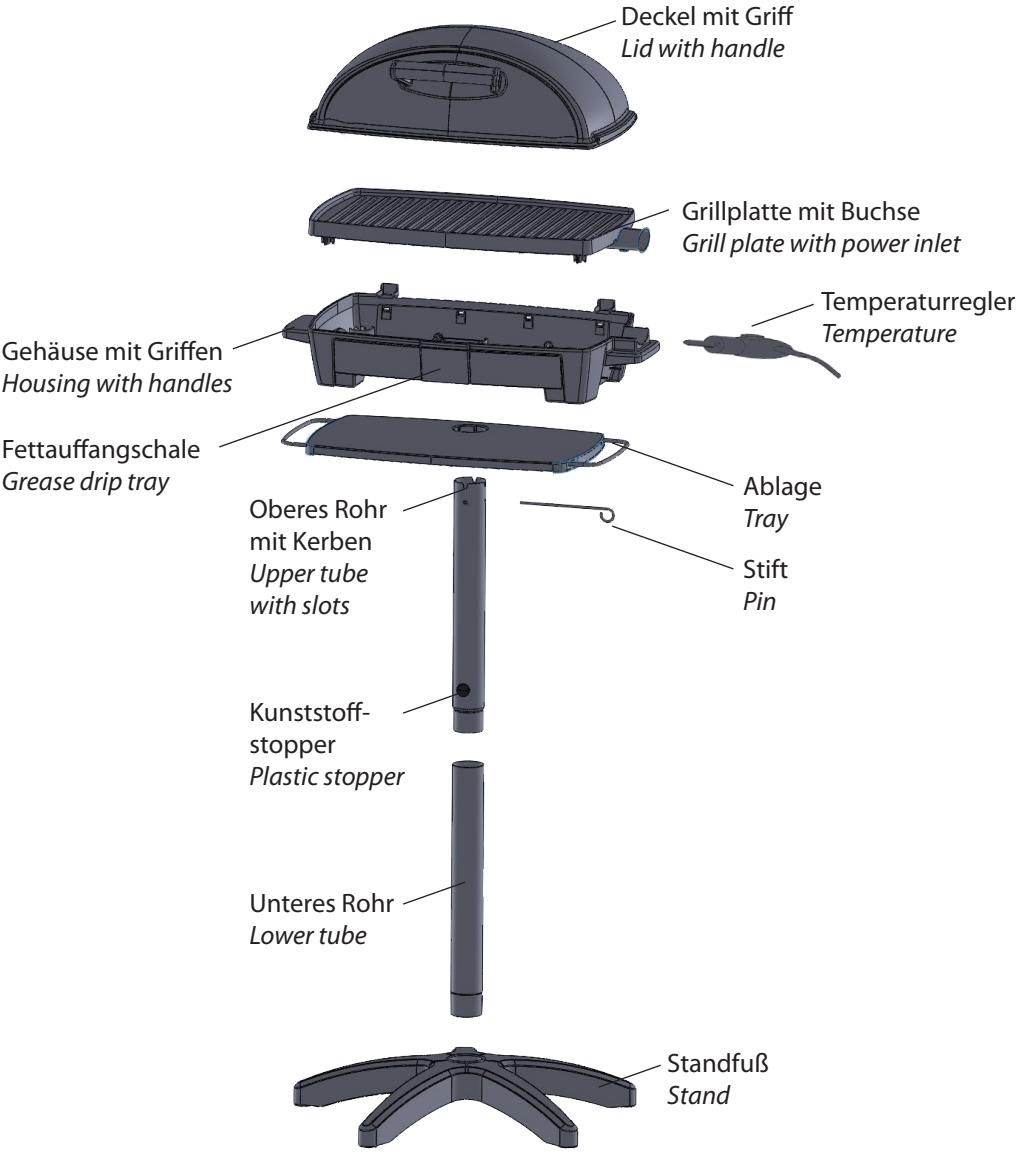
Barbecue-Grill 6731
Barbecue Grill 6731

DE **Gebrauchsanweisung**

EN **Operating Instructions**

F **Notice d´utilisation**

NL **Gebruiksaanwijzing**



Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist **ausschließlich** dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
  - in landwirtschaftlichen Anwesen,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
  - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn eine Störung auftritt.
  - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
  - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Warnung: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- Das Gerät sollte über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA hat.
- Das Gerät ist an eine Steckdose mit Schutzkontakt anzuschließen.
- Die Netzanschlussleitung sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Anschlussleitung beschädigt ist.

D

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Cloer Barbecue-Grill 6731. Mit diesem Kauf haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, welches Technik, hohe Funktionalität und modernes Design gleichsam miteinander vereint. Mit Ihrem neuen Cloer Barbecue-Grill werden Ihre Grillabende zu einem unbeschwerten Ereignis.

Guten Appetit wünscht
Ihre Firma Cloer

Vor dem Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch die Grillfläche mit einem feuchten, weichen Tuch.

Sicherheitshinweise zur Bedienung

Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.

Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.

VORSICHT!
Die Grillfläche sowie die Haube werden im Betrieb äußerst heiß. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr! Fassen Sie die Haube nur am wärmeisolierten Griff an.

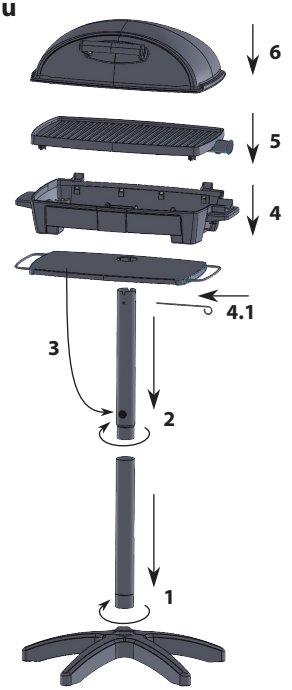
- Verwenden Sie den Barbecue-Grill ausschließlich mit dem mitgelieferten Gerätestecker.
- Bedecken Sie die Grillfläche niemals mit Alufolie.
- Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen darauf ab. Der dadurch entstehende Hitzestau kann die Antihaftbeschichtung zerstören.
- Legen Sie niemals Backpapier und entflammbare Materialien auf die Grillfläche. **Durch die hohen Temperaturen kann es zu Bränden kommen!**
- Lassen Sie den Barbecue-Grill im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Weit entfernt von Schwimm-/Planschbecken, Sprengern und Wasserschläuchen aufstellen.
- Stellen Sie den Grill nicht in die Nähe von leicht entflammbaren Gegenständen.
- Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern kann bzw. sich darin verfangen kann.
- Besorgen Sie sich ggf. Grillhandschuhe.
- Nutzen Sie den Grill niemals ohne Fettauffangschale.

ACHTUNG!
Das Gerät ist auch in der niedrigsten Stellung des Temperaturreglers (Stufe 1 und niedriger) bereits im Betrieb. Um das Gerät völlig abzuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört dies jedoch wieder auf. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung.

ACHTUNG!
Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe sowie sogenannte Anzündhelfer für den Barbecue-Grill!

Aufbau



- Drehen Sie das untere Rohr (= das Rohr **ohne** Kerben und Kunststoffstopper) mit dem Gewinde nach unten im Uhrzeigersinn in die Mitte des Standfußes bis es fest sitzt (Schritt 1).
- Drehen Sie anschließend das obere Rohr im Uhrzeigersinn in das untere Rohr. Dabei müssen die Kerben nach oben zeigen (Schritt 2).
- Ziehen Sie die Griffe der Ablage aus bis sie einrasten und stecken Sie die Ablage von oben auf die Rohrkonstruktion bis sie mit ihren Ausbuchtungen auf den beiden Kunststoffstoppern sicher aufsitzt (Schritt 3).
- Setzen Sie nun das Kunststoffgehäuse (mit der Fettauffangschublade nach vorne) oben auf die Halterung (Schritt 4) und stecken Sie den mitgelieferten Stift unter dem Kunststoffgehäuse

durch Gehäuse und Rohr (Schritt 4.1).

- **ACHTUNG: Nutzen Sie den Grill niemals ohne die Fettauffangschale und achten Sie darauf, dass diese eingerastet ist.**
- Setzen Sie nun die Grillplatte auf das Gehäuse auf (Schritt 5). Dabei muss die Buchse nach rechts zeigen.
- Setzen Sie nun den Deckel mit dem Griff nach vorne, auf den Grill auf.
- **Info: Der Deckel lässt sich öffnen und hinten in der Grillplatte in zwei Halterungen einstecken.**

- Bitte beachten Sie, dass Sie den Grill auch **ohne** den Standfuß benutzen können.
- Stellen Sie das Gerät in diesem Fall auf eine trockene, rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche.

Inbetriebnahme

- Den Deckel abnehmen.
- **Fassen Sie den Deckel immer nur am wärmeisolierten Griff an!**
- Die Grillplatte leicht mit einem mit Öl oder Butter getränkten Küchenrollentuch abwischen.
- Keine Diätbutter verwenden, da diese anbrennen und die Oberfläche beschädigen kann.
- Den Deckel wieder aufsetzten.
- Stellen Sie den Barbecue-Grill auf eine trockene, rutschfeste, ebene und hitzefeste Fläche oder auf den mitgelieferten Standfuß (s.o.). Dieser muss ebenfalls fest und sicher stehen.
- Den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf ✻ stellen.
- Stecken Sie den mitgelieferten Gerätestecker in die Gerätebuchse und stecken Sie diesen anschließend in eine Steckdose.
- Stellen Sie mit Hilfe des Temperaturreglers die gewünschte Temperaturstufe ein.

ACHTUNG!
Das Gerät wird äußert heiß im Betrieb. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr!

- Der Grill ist vorgeheizt wenn die Kontrolllampe erlischt.
- Legen Sie nun das gewünschte Grillgut auf.

ACHTUNG!
Wenden Sie das Grillgut nicht mit Grillzangen oder Gabeln aus Metall. Damit beschädigen Sie die Antihaftbeschichtung.
Benutzen Sie ausschließlich Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff!
Verwenden Sie keine Aluminium-Grillschalen auf der Grillfläche. Es entsteht ein gefährlicher Hitzestau.

- **Hinweis:** Die Thermostatlampe leuchtet, wenn der Grill aufgeheizt wird. Die Lampe bleibt solange an bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Während des Grillvorgangs taktet die Lampe zwischen AN und AUS, um die gewünschte Temperatur zu halten.
- Nach dem Grillen den Temperaturregler auf ✻ stellen. Den Stecker des Grills aus der Steckdose ziehen und den Grill abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen und verstauen.

Verschiedene Garzeiten

- **Fleisch:** ca. 6 - 10 min (abhängig von der Dicke)
- **Fisch:** ca. 4 - 6 min (muss aufgetaut sein)
- **Würstchen grob:** ca. 10 - 15 min
- **Würstchen ohne Haut:** ca. 5 - 10 min
- **Geflügel:** ca. 10 min

- Grillzeiten sind stets abhängig von Art und Beschaffenheit des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack. Genaue Angaben über die Dauer des Grillvorgangs können daher nicht gemacht werden. Im Allgemeinen gilt jedoch: Würstchen benötigen eine längere Garzeit als Fleisch.

- **Bitte beachten Sie: Erfahrungen mit dem Grillen auf Gas- oder Kohlegrills lassen sich nicht unbedingt auch auf das Grillen mit elektrischen Grillgeräten anwenden!**

Unsere Tipps zum Grillen:

- Für beste Ergebnisse heizen Sie den Grill ungefähr 5 Minuten vor.
- Dünn geschnittene Filet- und Lendenstücke sind ideal zum Grillen.
- Marinieren Sie die Fleischstücke vor dem Grillen, um sie noch zarter zu machen.
- Die besten Grillergebnisse erzielen Sie mit knochenlosen Fleischstücken, Geflügel und Fisch.
- Lassen Sie das Grillgut von beiden Seiten zuerst gut anbraten und dann auf einer niedrigen Temperatur garen. So wird Ihr Fleisch zart und trocknet nicht aus. Vermeiden Sie das regelmäßige Wenden des Grillguts!
- Die Grillstäbe auf der Grillfläche gewährleisten, dass Fett und Bratensäfte in die Fettauffangschale ablaufen. So können Sie nahezu fettlos und sehr gesund Ihr Essen zubereiten. Dies ist ideal für Lamm, Rind, Fisch, Geflügel und Burger.

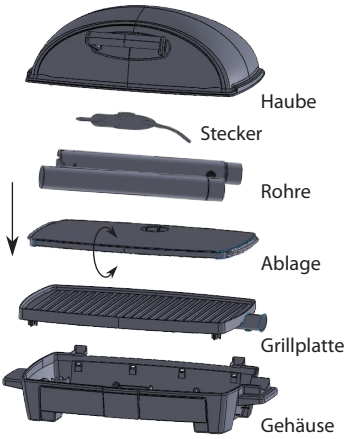
Reinigung

- Netzstecker herausziehen und den Grill abkühlen lassen, bevor Sie diesen säubern und wegräumen.
- Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl getränktes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.

- Fett und Flüssigkeit sammelt sich in der herausnehmbaren Fettauffangschale. Nehmen Sie diese nur im abgekühltem Zustand aus den Schienen und entsorgen Sie das Fett.
- Auffangschale in warmem Spülwasser spülen.
- Die antihaftbeschichteten Grillflächen sind besonders sorgfältig zu behandeln.
- Den Grill keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.
- Keinesfalls Topfschwämme, Stahlwolle oder Seifenpolster verwenden.
- Der abnehmbare Stecker darf nicht mit Wasser in Kontakt treten. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch.

Verstauen

- Ihr Barbecue-Grill 6731 lässt sich wie folgt zerlegen und platzsparend verstauen.
- **Bitte achten Sie darauf, die Griffe der Ablage einzuklappen und die Ablage umzudrehen, da sich auf der Unterseite Halterungen für die beiden Rohre befinden.**



- Bewahren Sie den Standfuß separat auf.

UNSERE BESTEN REZEPTE

Barbecue Hähnchenbrust

Zutaten:
- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Tasse Öl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- frisch geriebener, schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige frischer oder getrockneter Rosmarin

Zubereitung:
Öl, Zitronensaft, Salz und Rosmarin gut miteinander vermengen und mit schwarzem Pfeffer pikant abschmecken. Das Fleisch in die Marinade legen und 2 Stunden ziehen lassen, dabei zwischendurch einmal wenden. Die Hähnchenbrüste aus der Marinade nehmen und so lange grillen, bis sie goldbraun sind. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.

Gegrilltes Gemüse

Zutaten:
- Zucchini
- Große Champignonköpfe
- Zwiebeln
- Auberginen
- 1 Teelöffel Öl
- 1 Teelöffel Balsamico Essig
- ¼ Teelöffel Soja Sauce

Zubereitung:
Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Auberginen in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Öl, Balsamico Essig und Soja Sauce miteinander vermischen. Schwenken Sie die Gemüsescheiben vor dem Grillen durch die Ölmarinade und legen Sie sie für ca. 4 Minuten auf den vorgeheizten Grill.

Spießchen

Zutaten:
- 400 g Fleisch: Hähnchenbrust, Kalbsfilet (Kalbsnuss), Schweinefilet oder Rinderlende;
- oder 400 g Garnelen;
- oder 700 g Gemüse: z.B. Auberginen, Paprika, gekochte Kartoffeln

Zutaten für die Marinade:
- je 3 EL Sojasauce, Sherry und Hühnerbrühe
- 1 Stück Ingwerwurzel (etwa 2 cm dick)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 EL Sesamöl
- ½ TL Zucker
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Marinade: Sojasauce, Sherry und Hühnerbrühe mit feingehacktem Ingwer, Knoblauch und Chilischoten in den Mixer geben und mit den restlichen Zutaten pürieren.
Hähnchenfleisch: In schmale Streifen schneiden, die dann ziehharmonikaartig auf die Spieße gefädelt werden.
Kalbsfleisch: In kleine, max. 2 cm große Würfel schneiden.
Rindfleisch: In daumendicke Scheibchen schneiden.
Garnelen: Werden ebenfalls mariniert und in kleine Stücke geschnitten, bevor man sie abwechselnd mit Gurkenstücken aufspießt.
Gemüse: In 2 cm große Würfel / Stücke schneiden und abwechselnd mit Kräutern aufspießen.

Die Spießchen werden fertig vorbereitet gegrillt. Die Marinade ist asiatisch gewürzt und passt zu allen Fleischsorten, zu Garnelen und zu Gemüse.

Gegrillte Ananasscheiben

Zutaten:
- 4 Scheiben Ananas (frisch oder aus der Dose)
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL weißer Pfeffer

Zubereitung:
Ananasscheiben aus der Dose gut trocken tupfen. Scheiben leicht mit Öl bestreichen und mit weißem Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute grillen. Heiß mit einem Klecks Sahne am Tellerrand servieren.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.

ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Kunden-Service

Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Cloer-Werkskundendienst.

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

Garantiebedingungen für Deutschland

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhaften Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben.

Die Garantiefrist beträgt **2 Jahre** und beginnt mit dem Datum, an dem das Produkt erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem oder wird anderweitig beeinflusst.

Diese Garantie wird von Ihrem Händler an Sie weitergegeben. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, **wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.**
In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter **http://www.cloer.de/service** registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns.
Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
Wenden Sie sich an den:

Cloer Werkskundendienst
Tel.: 02932.6297-660
Fax: 02932.6297-860
Mail: service@cloer.de

Zum Nachweis des Garantieanspruchs ist unbedingt ein **Kaufbeleg** mit Kaufdatum und Händleranschrift im Original vorzulegen. Ohne diesen Kaufbeleg erfolgt die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig.

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf
- unsachgemäße Nutzung,
- natürliche Abnutzung bzw. Verschleiß,
- äußere Einwirkungen (z.B. Transportschäden, Stöße, Schläge, Hitzeeinwirkung, Säuren o.ä.),
- mangelnde Entkalkung*
- oder auf ungeeignetes Zubehör zurückzuführen sind.

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät
- gewerblich genutzt,
- unautorisiert geöffnet, abgeändert
- oder ein unautorisierter Reparaturversuch vorgenommen wurde.

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat

EN

Basic safety instructions

- This electrical appliance is **exclusively** determined for private use and using in:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - in farm houses
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - on bed and breakfast type environments.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- If the connector is damaged, it must be replaced by an authorized Cloer specialist dealer or the Cloer customer service to avoid endangering.
- Pull power plug of the power socket
  - in case of a defect.
  - if the appliance is not used for a longer time.
  - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate / open flame).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible of their safety.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.
- This appliance should not be operated due to an external timer or separate remote control system.
- Do not immerse appliance in water and do not clean under running water!
- Warning: Lignite or similar fuels must not be used in this device.
- The device should be operated via a residual current device (RCD) with a trigger current not exceeding 30 mA.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- The mains connection line should be regularly inspected for signs of damage. The device must not be used if the connection line is damaged.

Dear Customer,
we wish you a lot of pleasure with your new Cloer Barbecue Grill 6731. By buying the new grill you have decided on a quality product combining technology, high functionality and modern design.
Your new Cloer Barbecue Grill will make your barbecue evening a carefree event. Enjoy your meal!

Your company Cloer

Before using the first time

- Remove all packaging parts and, if applicable, stickers, not the identification plate.
- Before using the first time, clean the grilling surface by means of a soft cloth.

Safety instructions for operation

The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.

The appliance is intended for in door use only.

ATTENTION!
Grilling surface as well as lid get extremely hot in operation. There is the danger of burns and fire! Only touch the lid at the heat-isolated handles.

- Use Barbecue Grill exclusively with the delivered connector plugs.
- Never cover the grilling surface with aluminium foil.
- Do not put saucepans or pans on it, as the heat development can cause deterioration of the non-stick coating.
- Never put baking paper and inflammable materials on the grilling surface. **The immense heat can cause fire!**
- Never let the grill unattended while in operation.
- Keep it well away from swimming/paddling pools, sprinklers, and hoses.
- Do not place the grill next to inflammable objects.
- Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- Use oven gloves if necessary.
- Never use the grill without the drip tray.

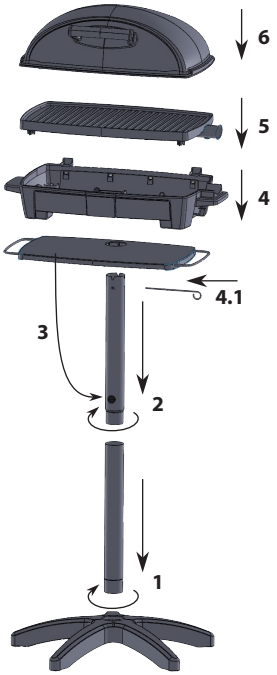
ATTENTION!
Even at the lowest setting of the thermostat (level 1 or lower) the appliance is already in operation. Unplug the power plug to switch off the appliance completely.

- During the very first heating up the appliance can cause slight smoke. After some minutes, however, smoking will stop again.

ATTENTION!
Do not use charcoal or similar combustibles as well as so-called grill lighters for the Barbecue Grill!

EN

Setup



- Turn the lower tube (= the tube **without** grooves and plastic stopper) into the middle of the base clockwise with the thread down until it is firmly seated (step 1).
- Then turn the upper tube clockwise into the lower tube. The grooves must point up (step 2).
- Extend the support grips until they latch and push the support onto the tube construction from the top until it is seated securely on the two plastic stoppers with its protrusions (step 3).
- Now put the plastic housing (with the grease collection drawer to the front) onto the top of the holder (step 4) and push the enclosed pin through the housing and tube below the plastic housing (step 4.1).
- **ATTENTION: Never use the grill without the grease collection tray and ensure that it is latched.**
- Now put the grill plate onto the housing (step 5).
- The socket must point to the right.
- Now put the lid onto the grill with the grip facing forwards.
- **Information: The lid can be opened and pushed into two holders at the rear of the griddle.**

- Please observe that the grill can also be used without the base.
- In this case, put the device onto a dry, slip-proof, level and heat-resilient surface.

Start-up

- Lift the lid.
- **Only hold the lid by the heat-insulated grip!**
- Wipe the grill plate lightly with a piece of kitchen towel containing a small amount of cooking oil or butter. Don't use low fat spread, as it may burn and damage the surface.
- Close the lid.
- Put the Barbecue Grill on a dry, non-slip, even and heat-isolated surface or on the stand provided.
- Turn the temperaure control anticlockwise to ⁎.
- Insert the temperature control probe fully into the socket of cooking plate and plug into a wall outlet.
- Set the temperatur control to the desired cooking temperature.

ATTENTION!
Grilling surface as well as lid get extremely hot in operation. There is the danger of burns and fire!

- The grill is ready to use when the thermostat lamp switches OFF.
- Now place the desired grillables to the grill.

ATTENTION!
Do not use the grilling goods by means of tongs or forks of metal as this will damage the non-stick coating.

Please exclusively use grill cutlery of wood or heat-resistant plastics!

Do not use aluminium grill pan at the grilling surface as this will cause a dangerous development of heat.

- **Please note:** The thermostat lamp on the temperature control probe indicates the grill is heating up. The lamp will remain ON until the set temperature has reached, and then cycle ON and OFF throughout cooking to maintain the temperature.
- When you've finished, turn the temperature control to ⁎, unplug the temperature control from the power socket or extension lead, then remove it from the power inlet on the grill.

Different grilling times

- **Meat:** approx. 6 - 10 min (depending on thickness)
- **Fish:** approx. 4 - 6 min (must be defrosted)
- **Sausages coarse:** approx. 10 - 15 min
- **Sausages without skin:** 5 - 10 min
- **Poultry:** approx. 10 min

- Grilling times depend on kind of condition of grilling goods as well as your personal taste. Therefore, exact information about the duration of the grilling process are impossible. In general, however, the following applies: Sausages require a longer grilling than meat.

- **Please note: Experiences with grilling on gas or coal grills cannot absolutely be applied to grilling with electrical grill appliances as well!**

Our grilling tips

- For best result, pre-heat the grill for about 5 minutes before cooking.
- Tender cuts of meat such as filet and sirloin are ideal for grilling.
- Marinade tougher cuts of meat to tenderize them before grilling.
- Adjust heat setting gradually and only as necessary. Cooking foods at too high temperature can cause them to dry out.
- Better cooking results will be achieved with boneless cuts of meat, poultry and fish.
- Avoid turning food regularly. Once food has been seared on both sides, cook food at a reduced temperature setting. This prevents the food from drying out our toughens.
- The grill bars on the cooking plate allow all the fat and juices to drain into the drip tray for healthy and less fat cooking. It is ideal for lamb, beef, fish, poultry and burgers.

Cleaning

- Unplug the grill and let it cool before cleaning and storing away.
- Wipe all surfaces with a clean damp cloth. Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
- Fat and juices developing during cooking are collected in the removable grease drip tray.
- Only remove it in the cooled state of the rails and discard the fat.
- Wash the drip tray in warm soapy water.
- Take extra care with the non-stick cooking surfaces.
- Do not immerse the grill in water or any other liquid.
- Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.
- Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
- The removable connector plug must not get in contact with water. Just clean the plug by means of a humid cloth.

Environmentally friendly disposal

We use only environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard / paper and plastic packaging appropriately.

CAUTION!
Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Please consult the local authorities for information on recycling appliances.

Customer service

In the event that your Cloer appliance becomes defective, please contact your Cloer dealer or Cloer customer service department.

Cloer electrical appliances comply with current EC guidelines and safety regulations.

Conditions of warranty

Cloer grants you, **the private end user,** a **limited manufacturer's warranty.** Assuming careful handling and compliance with the operating instructions and safety notices, we will be obligated to replace the appliance at no cost, insofar as there are defects in material or workmanship. The repair will be effected by repairing or replacing defective components. Any parts replaced will become the property of Cloer. All further claims of any type, especially claims for indemnification, are not valid. This warranty does not affect any rights of the customer with respect to the sale of goods in accordance with the applicable national laws.
The warranty period is **2 years** starting from the date on which the product was first purchased by an end consumer. The warranty period will not be extended or begin anew or in any other way be affected by the subsequent sale, repair or replacement of the product.

This warranty is passed on to you by your retail dealer. In order to assert a warranty claim, please **contact your dealer directly.**

If you have questions about your product, please contact the Cloer importer in your country. The address and telephone number can be found on our website at **http://www.cloer.de** or you can send an e-mail to

service-uk@cloer.de

As proof of warranty entitlement you must submit the original **sales receipt** with the date of sale and the dealer's address. Without the sales receipt, the repair will be carried out at your expense without asking.

The warranty does not cover damages resulting from
- improper use,
- natural wear and tear,
- external influences (e.g. damage from transport, shocks, jolts, heat, acids, etc.),
- insufficient decalcifying *
- or unsuitable accessories.

The warranty will be void if the appliance
- is used commercially,
- is opened or modified without authorisation
- or if unauthorised repairs are attempted.

Also, the warranty does not apply to consumable materials.

* electric kettle / coffeemaker / teamaker

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple :
  – dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
  – dans les propriétés agricoles;
  – par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation;
  – dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
  – lorsqu'un dérangement survient.
  – si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir.
  – avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- Ne tendez pas le cordon d'alimentation car il y a sinon risque que l'appareil se renverse.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou ne disposant d'aucune expérience et / ou connaissances à condition que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été instruites à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers auxquels elles s'exposent.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe.
- Ne pas immerger dans l´eau.
- Avertissement : Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustibles similaires dans cet appareil.
- L'appareil doit fonctionner avec un disjoncteur différentiel (RCD), ayant un courant de déclenchement inférieur à 30 mA.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec terre.
- Le câble de raccordement secteur doit être contrôlé régulièrement afin de déceler des signes de détérioration. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble de raccordement est endommagé.

Chère cliente, cher client,
Nous espérons que votre nouveau barbecue-gril Cloer vous donnera entière satisfaction. En achetant ce barbecue-grill Cloer, vous venez d'opter pour un produit de qualité dont la technique et la fonctionnalité, ultramodernes, représentent l'état de l'art.
Avec ce nouveau barbecue-gril Cloer, vos soirées grillades deviendront un pôle de bonne humeur et de détente.
A vous le plaisir de les essayer et…

…bon appétit !
La société Cloer

Avant la première utilisation

- Enlevez toutes les parties de l'emballage et les autocollants éventuellement présents.
- N'enlevez pas la plaque signalétique.
- Avant la première utilisation, nettoyez la surface du gril à l'aide d'un essuie-tout doux et humide.

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation

PRUDENCE!
La surface du gril et le capot deviennent extrêmement chaud pendant la marche. Vous courez le risque de vous brûler et de provoquer un incendie ! Ne saisissez le capot que par les poignées thermo-isolées.

- Utilisez le grill-barbecue exclusivement avec la prise fournie.
- Ne recouvrez jamais la surface du gril avec de la feuille d'aluminium.
- Ne posez jamais de casseroles ou de poêles dessus car l'accumulation de chaleur détruirait leur revêtement anti-adhérent.
- Ne posez jamais de papier sulfurisé ou de matériaux inflammables sur la surface du gril.
- **La forte chaleur de l'appareil peut provoquer un incendie!**
- Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
- Installer à grande distance des piscines / pataugeoires, des tourniquets d'arrosage et des tuyaux d'eau.
- Ne pas placer la grille à proximité d'objets inflammables.
- Placez le câble de telle sorte qu'il ne dépasse pas et que l'on ne puisse pas trébucher dessus ou de prendre les pieds dedans.
- Le cas échéant, procurez-vous des gants de protection.
- N'utilisez jamais le grill sans collecteur de graisse.

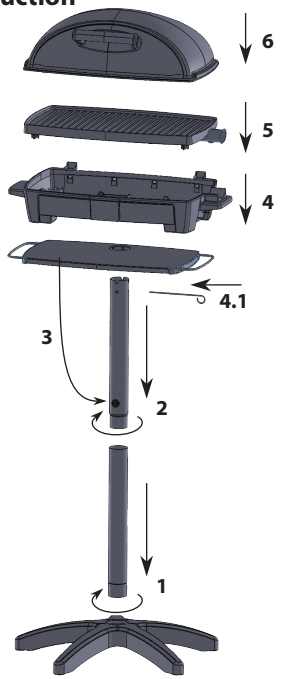
ATTENTION!
L'appareil fonctionne déjà lorsque le thermostat se trouve sur la position la plus basse (niveau 1 ou moins). Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

- Lors de son premier échauffement, l'appareil peut se mettre à fumer légèrement. La fumée cesse toutefois au bout de quelques minutes.

ATTENTION!
Avec ce barbecue-gril, n'utilisez jamais de charbon de bois, des combustibles similaires ainsi que des allume-feu.

F

Construction



- Tournez le tube inférieur (= le tube **sans** encoches et stoppeur en plastique) avec le filetage vers le bas dans le sens des aiguilles d'une montre au milieu du pied jusqu'à ce qu'il soit solidement installé (étape 1).
- Tournez ensuite le tube supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre dans le tube inférieur. Pour ce faire, les encoches doivent être orientées vers le haut (étape 2).
- Retirez les poignées de la tablette jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent et insérez la tablette par le haut sur la construction tubulaire jusqu'à ce qu'elle soit solidement installée avec ses indentations sur les deux stoppeurs en plastique (étape 3).
- Positionnez maintenant le boîtier en plastique (avec le tiroir collecteur de graisse vers l'avant) en haut sur le support (étape 4) et enfoncez la tige fournie sous le boîtier en plastique à travers

le boîtier et le tube (étape 4.1).

- **ATTENTION : N'utilisez jamais le grill sans le collecteur de graisse et veillez à ce qu'il soit enclenché.**
- Positionnez maintenant la plaque du grill sur le boîtier (étape 5). Pour cela, la prise doit être orientée vers la droite.
- Placez maintenant le couvercle sur le grill, avec la poignée vers l'avant.
- **Info : Le couvercle peut être ouvert et être inséré derrière dans deux supports dans la plaque du grill.**

- Attention : le grill peut également être utilisé **sans** le pied.
- Dans ce cas, posez l'appareil sur une surface sèche, antidérapante, plane et résistante à la chaleur.

Mise en service

- Retirer le couvercle.
- **Toujours prendre le couvercle par la poignée isolante uniquement !**
- Essuyer légèrement la plaque du grill avec une feuille de papier absorbant imbibée d'huile ou de beurre.
- Ne pas utiliser de beurre de régime car il brûle et peut endommager la surface.
- Replacer le couvercle.
- Poser le grill-barbecue sur une surface sèche, antidérapante, plane et résistante à la chaleur, ou sur le pied fourni (voir plus haut). Ce dernier doit également être installé solidement et sûrement.
- Tourner le régulateur de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le placer sur *.
- Branchez la prise fournie dans la prise de l'appareil et branchez-la ensuite dans une prise de courant.
- Réglez le niveau de température souhaité à l'aide du régulateur de température.

ATTENTION ! L'appareil devient extrêmement chaud durant le fonctionnement. Risque de brûlure et d'incendie !

- Le grill est pré-chauffé lorsque le voyant de contrôle s'éteint.
- Posez maintenant les aliments à griller souhaités.

ATTENTION!
Ne retournez pas les mets grillés avec des pinces à gril ou des fourchettes en métal. Vous détruiriez le revêtement antiadhésif.

Utilisez uniquement des instruments en bois ou en matière plastique résistante à la chaleur!

Sur la surface du gril, n'utilisez jamais de barquettes en aluminium. Vous provoqueriez une accumulation de chaleur dangereuse.

- **Remarque :** Le voyant du thermostat s'allume lorsque le grill chauffe. La lampe reste allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Pendant que les aliments grillent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement pour maintenir la température souhaitée.
- Une fois la cuisson terminée, placer le régulateur de température sur *. Débrancher la prise du grill de la prise de courant et laisser refroidir le grill avant de le nettoyer et de le ranger.

Différents temps de cuisson

- **Viande:** Env. 6 - 10 min (en fonction de l'épaisseur)
- **Poisson:** env. 4 - 6 min (il doit avoir décongelé)
- **Petites saucisses à chair grossièrement hachée:** env. 10 - 15 min
- **Petites saucisses sans la peau:** env. 5 - 10 min
- **Volaille:** env. 10 min

Les temps de cuisson au gril dépendent toujours du type et de la nature des mets à griller, ainsi que de vos goûts personnels. Pour cette raison, il nous est impossible de fournir des indications précises sur la durée de la cuisson au gril. Principe général cependant applicable: les petites saucisses demandent un plus long temps de cuisson que la viande.

Rappelez-vous ceci: Les durées, déterminées empiriquement, de cuisson au gril à gaz ou au charbon ne sont pas forcément applicables à la cuisson sur grils électriques!

Nos conseils pour la cuisson sur le grill :

- Pour de meilleurs résultats, préchauffez le grill pendant 5 minutes environ.
- Des morceaux de filet et d'aloyau coupés finement sont idéaux pour le grill.
- Marinez les morceaux de viande avant de les griller avant de les attendrir davantage.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats de cuisson avec des morceaux de viande sans os, de la volaille ou du poisson.
- Saisissez tout d'abord bien les aliments à griller sur les deux faces, puis les cuire à basse

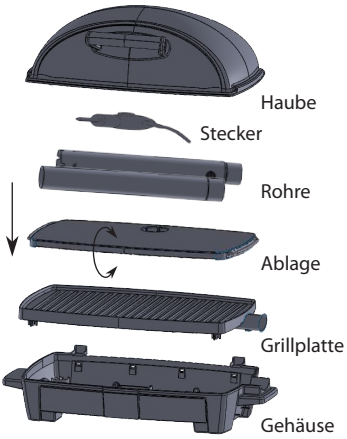
température. Ainsi, votre viande devient tendre et ne se dessèche pas. Évitez de retourner la viande trop régulièrement !
- Les barres à la surface du grill permettent à la graisse et au jus de cuisson de s'écouler dans le collecteur de graisse. Ainsi, vous pouvez préparer des repas sains et quasiment sans graisse. C'est idéal pour l'agneau, le bœuf, le poisson, la volaille et les steaks à burgers.

Nettoyage

- Avant de nettoyer, débranchez toujours la fiche mâle de la prise de courant.
- Pour nettoyer l'appareil, attendez toujours qu'il ait refroidi.
- Essuyer toutes les surfaces avec un chiffon propre et humide. Utilisez un papier absorbant imbibé d'un peu d'huile alimentaire pour retirer les taches tenaces.
- La graisse et les liquides s'accumulent dans le collecteur de graisse amovible. Ne retirez ce dernier des rails que lorsqu'il est froid et éliminez la graisse.
- Rincez le collecteur de graisse à l'eau chaude.
- Les surfaces du grill dotées d'un revêtement anti-adhésif doivent être traitées particulièrement soigneusement.
- Ne plonger en aucun cas le grill dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, ni de solvants.
- N'utiliser en aucun cas d'éponges grattantes, de laine d'acier ou de carrés de savon.
- La prise amovible ne doit pas entrer en contact avec l'eau. Nettoyez-la uniquement avec un chiffon humide.

Rangement

- Votre barbecue-grill 6731 se démonte comme suit, pour être rangé sans prendre de place.
- **Attention : rabattre les poignées de la tablette et tourner la tablette, car des supports pour les deux tubes se trouvent sur la face inférieure.**



- Rangez le pied séparément.

Comment jeter le wok lorsqu'il est usagé en respectant l'environnement

Nos appareils sont toujours emballés pour le transport dans des emballages respectueux de l'environnement. Déposez les cartons, le papier et les emballages en plastique dans les points de collecte prévus à cet effet pour le recyclage.

ATTENTION!
Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères.

Les appareils électriques comportent des matériaux recyclables. C'est pourquoi vous devez déposer l'appareil usagé dans un point de collecte public destiné au recyclage. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les points de collecte et les déchetteries.

Service après-vente

Si, malgré tous nos soins, votre appareil Cloer présente un défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur Cloer ou au service après-vente Cloer.

Les appareils électriques Cloer sont conformes aux prescriptions de sécurité et aux directives européennes en vigueur.

Conditions de garantie

Cloer vous accorde, en qualité de **consommateur final privé**, une g**arantie constructeur limitée.** A condition d'une utilisation soigneuse de l'appareil et du respect des indications figurant dans le mode d'emploi ainsi que des consignes de sécurité, nous nous engageons à apporter gratuitement réparation à l'appareil dans la mesure où il s'agit d'un vice de matériau ou de fabrication. La réparation apportée à l'appareil consiste en une réparation effective de l'appareil ou en un remplacement des composants défectueux. Les pièces remplacées sont la propriété de la société Cloer. Toutes les autres demandes, de quelque sorte que ce soit, notamment les demandes de réparation de dommage, sont exclues.
Cette garantie n'altère nullement les droits des consommateurs conformément aux lois nationales respectivement en vigueur relatives à la vente de marchandises.

La période de garantie est de **2 ans**. Elle commence à courir à la date où le produit a été acheté pour la première fois par le consommateur final. La période de garantie

n'est nullement prolongée, ni renouvelée, ni modifiée par la revente ultérieure du produit, par des mesures de réparation ou par l'échange du produit. Cette garantie vous est cédée par votre revendeur. Pour faire valoir des prestations de garantie, **veuillez vous adresser directement à votre revendeur.**

Pour toute question sur votre produit, veuillez vous adresser à l'importateur Cloer national de votre pays. Vous trouverez sur notre site Internet **http://www.cloer.de** son adresse et son numéro de téléphone. Vous pouvez également envoyer un email à l'adresse qui vous correspond:

service-fr@cloer.de

Pour faire valoir une demande de garantie, il est impérativement nécessaire de présenter le **ticket de caisse original** indiquant la date d'achat et l'adresse du revendeur. A défaut de présentation de ce ticket de caisse, la réparation est obligatoirement effectuée à titre onéreux.

La garantie ne s'exerce pas si le dommage résulte:

- d'une utilisation non conforme,
- de l'usure naturelle,
- d'effets extérieurs (par ex. dégâts de transport, chocs, coups, chaleur, acides, etc.),
- de l'absence de détartrage *
- ou de l'utilisation d'accessoires inappropriés.

La garantie s'annule si l'appareil

- est utilisé à titre professionnel,
- est ouvert ou modifié arbitrairement
- ou si une tentative de réparation a été opérée arbitrairement.

Aucune garantie ne s'exerce sur les consommables.

* Bouilloire / Cafetière / Théière

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
  – in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches;
  – op landbouwdomeinen;
  – door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden;
  – in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederlande: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend door aansluiting op voor huishoudingen gebruikelijke contactdozen. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de netstekker uit de contactdoos
  – wanneer een storing optreedt.
  – wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
  – voor iedere reiniging.
- Trek uitsluitend aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak. Bij strak spannen bestaat het gevaar van omvallen van het apparaat.
- Trek de stroomkabel niet over scherpe randen.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat te dragen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis / vuur).
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en de aansluitleiding moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te blijven om er zeker van te kunnen zijn dat zij niet spelen met het apparaat.
- Apparaten kunnen door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.
- Waarschuwing: In deze grill mag geen houtskool of gelijksoortige brandstof worden gebruikt.
- Dit apparaat moet via een beschermingsvoorziening tegen verliesstroom (RCD) worden aangesloten, die reageert bij hooguit 30 mA.
- Het apparaat moet via een geaarde contactdoos worden aangesloten.
- Het snoer naar de contactdoos moet regelmatig op tekenen van beschadiging worden gecontroleerd. Het apparaat mag niet worden gebruikt, wanneer het aansluitsnoer is beschadigd.

Zeer geachte klant,
Met de aanschaf van de Cloer Barbecue 6731 heeft U gekozen voor een kwaliteitsproduct, welke ontwikkeld is volgens de nieuwste technieken. Voor het eerste gebruik lees eerst zorgvuldig de gebruiksaanwijzing door.
Wij wensen U veel plezier met uw nieuwe Cloer barbecue grill.

Bij het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsbestanddelen en evt. stickers, maar niet het type schildje.
- Bij het eerste gebruik de grillplaten schoonmaken met een zachte vochtige doek.

Veiligheid bij gebruik

VOORZICHTIG!
De grillplaten alsmede het huis worden tijdens het gebruik zeer warm er bestaat verbrandingsen brand gevaar. Pak het huis alleen beet aan de warmte isolerende grepen.

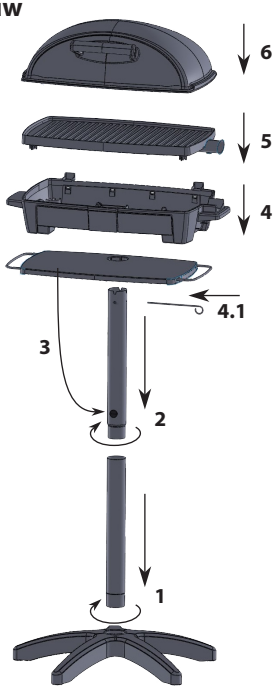
- Gebruik de barbecue grill uitsluitend met de bijgeleverde apparaatcontactstop.
- Bedek de grillplaten nooit met aluminium folie.
- Plaats geen schalen of pannen erop, daar de dan optredende hitte ophoping de anti aanbaklaag kan beschadigen.
- Plaats nooit bakpapier en ontvlambare stoffen op de grillplaten. D**oor de grote hitte kan dan brand ontstaan.**
- Laat de barbecuegrill tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Plaats het apparaat op een flinke afstand van zwem- en pierenbaden en van (tuin)sproeiers en waterslangen.
- Plaats de grill niet in de buurt van licht ontvlambare voorwerpen.
- Leg de kabel zodanig, dat die niet overhangt en men er niet over kan struikelen of erin beknot kan raken.
- Gebruik evt. grillhandschoenen.
- Gebruik de grill nooit zonder la voor druipvet.

OPGELET!
Het apparaat is ook in de laagste stand van de temperatuurregelaar (Stand 1 en lager) reeds in gebruik. Om het pparaat volle dig uit te schakelen dient U de contactstop uit de wandcontactdoos te verwijderen.

- Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat lichtjes gaan roken. Na enkele minuten is dit roken weg.

OPGELET!
Gebruik geen houtskool of andere brandstoffen alsmede aanmaakmateriaal voor de barabeque grill

Opbouw



- Draai de onderste buis (= de buis **zonder** inkepingen en plastic stoppen) rechtsom met de schroefdraad naar beneden in het midden van de steunvoet, totdat die vastzit (stap 1).
- Draai daarna de bovenste buis rechtsom in de onderste buis. De inkepingen moet daarbij naar boven wijzen (stap 2).
- Trek de grepen van het blad naar buiten, totdat ze vastklikken en plaats het blad dan van bovenaf op de buisconstructie, totdat het goed stevig met de uitrondingen op de beide plastic stoppen zit (stap 3).
- Plaats nu de plastic behuizing (met de la voor het opvangen van druipvet naar voren) boven op de houder (stap 4) en steek onder de plastic behuizing de meegeleverde pin door de behuizing en de buis (stap 4.1).
- **Let op: Gebruik de grill nooit zonder de la voor druipvet en let erop, dat die vastgeklikt zit.**
- Plaats de grillplaat nu op de behuizing (stap 5).
- De naaf moet daarbij naar recht wijzen.
- Plaats nu het deksel met de greep naar voren op de grill.
- **Info: Het deksel kan worden geopend en achter de grillplaat in twee houders worden gestoken.**

- Overigens kunt u de grill ook **zonder** steunpoot gebruiken.
- In dat geval moet u de grill op een droog, slipvast, vlak en hittebestendig oppervlak plaatsen.

Ingebruikname

- Het deksel eraf nemen.
- **Pak het deksel altijd alleen maar aan de tegen hitte geïsoleerde greep vast!**
- De grillplaat lichtjes met keukenrolpapier met wat olie of boter schoonvegen.
- Geen dieetboter gebruiken, want dat brandt aan en kan het oppervlak beschadigen.
- Het deksel er weer opzetten.
- Zet de barbecuegrill op een droog, slipvast, vlak en hittebestendig oppervlak op of de meegeleverde steunpoot (zie boven). Die moet ook stevig vaststaan.
- De temperatuurregelaar linksom op * zetten.
- Sluit de meegeleverde stekkerverbinding eerst op het apparaat aan en daarna op een contactdoos.
- Stel de gewenste temperatuur met behulp van de temperatuurregelaar in.

ATTENTIE! Het apparaat wordt tijdens het gebruik heel erg heet. Er bestaat gevaar voor verbranding en brand!

- De grill is voorverwarmd wanneer het controlelampje uitgaat.
- Leg nu het vlees op de grillplaat.

ATTENTIE! Keer het vlees niet met metalen grilltangen of -vorken. Daarmee kan de antiaanbaklaag worden beschadigd.

Gebruik alleen houten grillbestek of bestek van hittebestendig plastic.

Gebruik geen aluminium schalen op de grillplaat. Hitte kan zich daarmee gevaarlijk ophopen.

- **Aanwijzing:** Het lampje van de thermostaat brandt, wanneer de grill wordt opgewarmd. Het blijft aan, totdat de gewenste temperatuur is bereikt. Tijdens het grillen gaat het lampje steeds AAN en UIT, om de gewenste temperatuur te handhaven.
- Zet de temperatuurregelaar na het grillen op *.
- De stekker van de grill uit de contactdoos halen en de grill vóór het schoonmaken en opbergen laten afkoelen.

Verschillende grilltijden

- **Vlees:** ca. 6 - 10 minuten (is afhankelijk van de dikte)
- **Vis:** ca. 4 - 6 minuten(moet ontdooid zijn)
- **Grote worsten:** ca. 10 - 15 minuten
- **Worsten zonder vel:** ca. 5 - 10 minuten
- **Gevogelte:** ca. 10 minuten

- Grilltijden zijn afhankelijk van het soort te grillen voedsel en uw persoonlijke smaak. Precieze tijden betreffende de duur van het grillen kunnen niet gegeven worden. In het algemeen geldt echter: Worsten dienen langer gegrild te worden als vlees.

- **Let op: Ervaringen met het grillen op een grill met gas of houtskool laat zich niet vergelijken met het grillen op een elektrische grill.**

Wenken voor het grillen:

- Voor de beste resultaten, de grill ongeveer vijf minuten voorverwarmen.
- Dun gesneden biefstuk en ossenhaas zijn ideaal om te grillen.
- Marineer het vlees vóór het grillen, om het nog malser te maken.
- De beste resultaten worden bereikt met vlees, gevogelte en vis zonder botten of graten.
- Het vlees eerst aan beide kanten goed aanbraden en dan op lage temperatuur gaar maken. Zo wordt uw vlees mals en droogt het niet uit. Keer het vlees niet alsmaar om!
- De richels op de grillplaat zorgen ervoor, dat vet en braadsappen naar de druipla afvloeien.
- Daardoor kunt u vrijwel vetvrij en erg gezond eten klaarmaken. Het is ideaal voor lams- en rundvlees, vis, gevogelte en voor hamburgers.

Schoonmaken

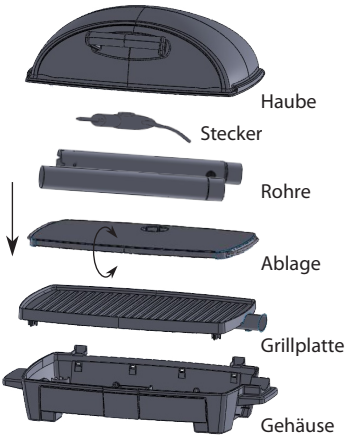
- Verwijder voor het schoonmaken eerst de contactstop uit de wandcontactdoos.
- Maak het apparaat schoon wanneer dit is afgekoeld.
- Alle oppervlakken met een schone, vochtige doek afvegen. Gebruik papieren handdoekjes met wat slaolie om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Vet en vocht komen in de verwijderbare druipla terecht. Neem die alleen na te zijn afgekoeld van de rails en verwijder het vet.
- De druipla in warm afwaswater afwassen.
- Voorzichtig met de grillplaten met antiaanbaklagen omgaan.
- De grill nooit en te nimmer in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigings- of oplosmiddelen.
- Maak het apparaat en alle delen niet schoon

met schuurmiddelen zoals b.v. staalwol.
- De afneembare contactstop met regelaar mag niet met water in contact komen.
- Maak deze contactstop schoon met een vochtige doek.

Opbergen

De Barbecue-Grill 6731 kan als volgt uit elkaar worden gehaald en opgeborgen, zonder veel plaats in te nemen.

Denk eraan de grepen van het blad in te klappen en het blad om te draaien, omdat er zich aan de onderkant houders voor de beide buizen bevinden.



Berg de steunpoot apart op.

Milieuvriendelijke afhandeling

Onze apparaten hebben voor het transport uitsluitend milieuvriendelijke verpakkingen. De verpakking kan ingeleverd worden bij het oud papier, informeer bij uw plaatselijke Gemeentereiniging.

OPGELET!
Elektrische apparaten behoren niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Lever het apparaat in bij uw plaatselijke gemeentereiniging

Servicedienst

Indien het voorkomt dat uw Cloer apparaat een defect heeft, wendt U zich dan tot Uw handelaar of tot de Cloer servicedienst. Telefoon. 079-3634242.

Cloer elektrische apparaten beschikken over de actuele EG Richtlijnen en veiligheidsvoorschriften.

Garantiebepalingen

Cloer verleent U, als **huishoudelijk gebruiker een gelimiteerde garantie.** Bij zorgvuldig gebruik en met in achtneming van de gebruiksaanwijzing alsmede de veiligheidsvoorschriften verpflichten wij het apparaat zonder kosten te repareren indien het euvel terug te voeren is op materiaal – of fabricage fouten. De defecte componenten worden hersteld c.q. vervangen. De vervangen onderdelen blijven eigendom van Cloer. Verdere claims van welke aard of wijze ook, in het bijzonder aanspraken op schadeuitkeringen, zijn uitgesloten.
Deze garantie geeft geen rechten, de verbruiker, overeenkomstig de geldende nationale wetten, welke betrekking hebben op de verkoop van waren.

De garantietijd bedraagt **2 jaar** en begint met de datum waarop de gebruiker het apparaat heeft aangeschaft. De garantietijd wordt door latere verkoop, door reparaties of door vervanging van het produkt nog verlengd nog begint opnieuw of wordt op een andere wijze beinvloed.

Deze garantie wordt voor door uw vakhandelaar aan U doorgegeven. Om aanspraak te maken op garantie, **wendt U zich dan tot uw vakhandelaar.**
Bij vragen over een Cloer product wendt U zich tot de Cloer importeur in uw land. Op onze internet site **http://www.cloer.de** vindt U de adressen en telefoonummers of zendt een E-Mail aan:

service-nl@cloer.de

Om aanspraak te maken op garantie dient U een **koopbon** te overleggen met ingevulde datum en stempel vande vakhandelaar warbij U het apparaat heeft gekocht. Zonder overleg van deze koopbon wordt de reparatie berekend.

Uitgesloten van garantie en schade zijn:
- ondeskundig gebruik
- natuurlijke slijtage
- invloeden van buiten (b.v. transportschade, stoten, zuren, vallen enz…)
- verkalking*
- of op niet bijbehoerende onderdelen, welke gebruikt zijn, zijn terug te voeren.

De garantie vervalt, wanneer het apparaat
- professioneel gebruikt wordt,
- geopend wird, veranderd wird of hersteld wird,
- niet door een erkende vakman.

Vor gebruikte materialen wordt eveneens geen garantie verleend.

* Waterkoker / Koffi automaat / Thee automaat

Cloer Elektrogeräte GmbH
Von-Siemens-Str.12
59757 Arnsberg
Germany
http://www.cloer.de

Datum / Date

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

6731.01/AW-3016

© 2014 by Cloer Elektrogeräte GmbH
Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.